



PLAN DE TRABAJO APRENDIZAJE A DISTANCIA

ASIGNATURA: HISTORIA DE MÉXICO
MAESTRO: JUAN JOSÉ RIOS VALDEZ

GRUPO (S) 3º A, B, C, D, E y F

FECHA DEL 02-06 DE NOVIEMBRE-2020.

1. Aprendizaje esperado: Reconoce las características del mestizaje cultural en las expresiones artísticas novohispanas.
2. Aprendizaje esperado: Descubre que las ideas de los liberales ingleses y de los pensadores ilustrados franceses influyeron en los hombres y mujeres que iniciaron el movimiento de independencia de las trece colonias de Norteamérica.
3. Aprendizaje esperado: Investiga las transformaciones de la cultura y de la vida cotidiana a lo largo del tiempo y valora su importancia.

Énfasis: Identificar las características de la cultura mestiza como resultado de la aportación de elementos culturales españoles e indígenas.

Énfasis: Explicar los principales motivos del descontento de los colonos de las trece colonias de Norteamérica con la corona inglesa y la influencia de las ideas liberales e ilustradas en el movimiento de independencia.

Énfasis: Identificar la importancia de las haciendas y las condiciones de vida de los peones.

DIA ACTIVIDAD Y RECURSOS

1

INTRODUCCIÓN AL TEMA

En esta sesión, estudiarás en qué consistió el mestizaje cultural, resultado del encuentro y fusión de dos o más culturas y que, en la actualidad, nos caracteriza y da identidad como país. Tal como lo establece el artículo segundo constitucional: la Nación tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas.

Del Lejano Oriente llegaron no sólo las especias, sino algunos frutos exóticos como el mango en numerosas variedades, y el tamarindo, productos que se cultivaron como en casa. Hoy, en las tradicionales aguas frescas o paletas de hielo nunca faltan estos sabores.

Con respecto a las bebidas alcohólicas, al pulque prehispánico se sumaron, de importación el aguardiente de caña, la cerveza y los vinos de uva, aunque éstos en ocasiones eran producidos aquí ilegalmente, contra las disposiciones monopólicas de España. Los licores destilados, como el mezcal y el tequila, se desarrollaron plenamente hasta el periodo del México independiente.

En las ciudades del Virreinato abundaban los vendedores ambulantes y muchos de ellos ofrecían comida.

En sus pregones callejeros mencionaban patos asados y chichicuilotes del lago de Texcoco, cabezas de borrego al horno, tamales y dulces, por mencionar algunos productos.



- ¿Identifican qué es?
- ¿Lo han comido?
- ¿Qué ingredientes lleva?
- ¿Cuál es el origen de esos ingredientes?



- ¿Identifican de qué celebración se trata?
- ¿Cómo la celebran en el lugar dónde viven?
- ¿Cuál es el origen de esta tradición?



¿Identificas cuáles son los elementos que dan identidad como país? ¿Sabes cuál es su origen?

ACTIVIDADES A REALIZAR

1.- Para conocer algunos ejemplos concretos, observa el siguiente video TITULADO: CELEBRACIONES ANCESTRALES <https://www.youtube.com/watch?v=dpFSqrkzb8Y> Al final, anota en tu cuaderno los elementos que son de origen indígena, europeo, africano y asiático.

¿Qué otras características culturales reconoces del pasado virreinal?"

2.- Redacta una breve descripción de una tradición o costumbre que identifiques en su comunidad, pregunta a tus familiares si saben cuál es el origen de ésta y cómo es que se ha ido transformando con el pasar de los años.

Si te es posible, agrega imágenes o dibujos que ilustren lo que describes. Recuerda que, en familia, se aprende mejor.

Los europeos, al ser el grupo dominante en Nueva España, destruyeron infinidad de códices que resguardaban importante información del conocimiento indígena, derrumbaron templos o adoratorios, prohibieron la religión de los pueblos originarios, e impusieron de manera violenta, en muchos casos, el cristianismo. Muchos conocimientos indígenas se perdieron, pero otros lograron permanecer.

La medicina prehispánica, que se fundamentó principalmente en la herbolaria, fue un conocimiento que al principio no fue aceptado por los conquistadores por considerarlo íntimamente ligado a la religión de los naturales. Sin embargo, de manera clandestina los curanderos tradicionales ejercieron su labor terapéutica.

Toda invasión y conquista supone resistencia, y el conocimiento de la herbolaria siendo un saber indígena tan valioso quedó arraigado, se reconoce y sigue vigente.

Sin duda resulta interesante cómo los consejeros del Gran Tlatoani lo convencen para hacer un gran jardín para dos cosas: contra el desenfado y para curar a su gente, es decir, al pueblo.

En la antigüedad, a las personas que se dedicaban al cultivo y cuidado de plantas y hierbas se le denominaba tilci. Conocerás seis plantas y hierbas de origen mesoamericano y sabrás para qué sirve cada una de ellas:

1. **El huazontle**: significa “cabello de bledo” y es una planta en forma de un pequeño arbolito alargado, con tallo y ramas gruesas, flor en forma de bolita, además tiene un alto valor nutricional, ya que contiene vitaminas A, B, B1, B2, B3, C, E; así como minerales, hierro, fósforo y calcio, incluso en cantidades similares a la leche, dicen que cada vez se consume menos. Seguramente ya lo has probado y cuando se seca, se consigue el amaranto y cuando se le agrega miel, se convierte en la famosa “alegría”.

2. **El epazote**: su nombre significa zorrillo, sudor u olor. Se usa en muchos platillos, como en los frijoles, esquites y caldos; en ciertas quesadillas, bebidas, infusiones y tamales, y también se emplea en algunas sopas de mariscos. Es rico en vitaminas A, B6, C; y algunos minerales como calcio, potasio, zinc y fósforo. Como puedes apreciar es una hoja larga con pequeños picos y un olor muy penetrante.

3. **Las hojas de aguacate**: se consideran hierba medicinal y la utilizan como antiinflamatorio, antiséptico, antidiarreico y astringente. Como puedes apreciar es una hoja semiredonda y hay que tener mucho cuidado para seleccionarla porque es parecida a las hojas del árbol común.

4. **Los quelites**: son hierbas comestibles y su nombre deriva del término náhuatl quiltil, que significa hierba. Los quelites eran consumidos por todas las culturas mesoamericanas y hoy tienen un rol importante en la vida cotidiana de los mexicanos igual que el maíz, los frijoles y las calabazas. Su contenido nutrimental varía de acuerdo con la especie y la tierra donde se cultive. Los quelites son buena fuente de fibra; de vitaminas A y C; minerales, como el hierro y el calcio; así como ácidos grasos Omega 3 y Omega 6. Como puedes ver tienen diferentes tamaños y formas y los deben conseguir en el mercado.

5. **La flor de Cempaxúchitl**: Cempoalxochitl es una palabra náhuatl que significa Veinte Flores. Como puedes ver es naranja y tiene muchos pétalos, usualmente se usa para la ofrenda de Día de Muertos, por lo mismo también es conocida como flor de muertos.

ACTIVIDADES A REALIZAR

1. Observa la primera parte de un video donde se entrevistó a la abuelita Amalia Salas Casales originaria de Xochimilco: Entrevista a Amalia Salas. parte 1 <https://youtu.be/EcaqBZ5LVmE>

2.-**Elabora un catálogo de plantas curativas y comestibles, te pueden ayudar tus familiares cercanos como tus padres o abuelos. Utiliza tu imaginación, dibuja cada planta y, al lado de cada una, escribe para qué se usa o qué malestar sana.**

Ten en cuenta que tu libro de texto puede brindarte más información sobre el tema; en tu casa, seguramente tienes revistas, libros, o tal vez, un teléfono inteligente con el que pueden investigar más acerca de este tópico en Internet.

**Orientaciones para que las familias favorezcan la crianza positiva
y los hábitos de estudio:**

Fomentar hábitos de lectura y dialogo constante entre padres e hijos. Otra sugerencia seria la constante limpieza general y lavada de manos y baño diario. Aplicar desinfectantes en algunos lugares de su hogar y si observa algún problema de salud en sus hijos de inmediato ir al centro de salud a una revisión y cheque de cualquier miembro de la familia. Establecer horarios para levantarse, desayunar, comer y cenar; para asear la casa, etc. Observar en familia la trasmisión de TV escuela para educación secundaria en los canales: 135 Megaclabe, 260 Sky, 305 Dish, 480 Izzi, 131 Axtel, 164 TotalPlay o televisión abierta.

ELABORÓ

VO. BO.

JUAN JOSÉ RIOS VALDEZ

MTRA: MARTINA ZAZUETA YOCUPICIO